

Equipo para elaboración de cerveza InoxEcu200

Materiales:

Inoxidable de 304 en todo lo que toca el mosto, Inox 430 en soportes y doble capas

Incluye:

Olla de maceración

Sensor de temperatura digital con conexión Tri-clamp 1 ½", válvula de salida ½", Camlock ½" (acople rápido) en todas las conexiones, resistencia eléctrica para mantener el calor, quemador con encendido eléctrico automático, doble capa con aislamiento de transferencia de calor, tubo de malta de 200 litros por parada, gancho de inclinación para limpieza, palanca para sacar el tubo de malta, sello del tubo de malta en silicón alimenticio.

Olla de cocción

De 300 litros para evitar sobre salida de espuma, sensor de temperatura digital, Camlock (acople rápido) en todas las conexiones, anillo forjado en el superior de la olla, elaborado en Inox 304 de 1.5 mm y 2mm, medición de contenido integrado.

Suporte

Elaborado en Inox 304, dos quemadores con encendido eléctrico automático, bomba de circulación de transferencia y circulación en la maceración con soporte y protección de calor, wincha y pedestal para sacar el tubo de malta, Ruedas- dos con freno, válvulas eléctricas y manuales para gas, regulador de gas con manómetro, cubierta de la parte de frente en plancha 430 Inox.

Panel de control automático

Computadora procesadora automática con tres tipos de cerveza pre-programadas, todos interruptores para el proceso electrónico (SSR), Accesspoint para manejo a distancia, como monitor se necesita una tablet o laptop (no incluido), caja en Inox 430, interruptores para energía 110V - 220 V, UPS sistema de respaldo energético en caso de falla de energía eléctrica, bomba auto y manual, tomas GE, conexiones rápidas para sensores, desmontable para enviar en caso de problemas técnicos.

Enfriamiento de mosto

Enfriador de placas con conexiones rápidas Camlock y sensor de temperatura digital.

Ventajas:

Se puede elaborar dos paradas en 8 a 10 horas de trabajo, limpieza extremadamente fácil, usa poco espacio (ideal para restaurantes y bares), la automatización permite que el maestro cervecero se dedica a otras actividades durante el proceso, alto valor en caso de venta del equipo usado en caso de agrandar la sala de cocción, poca inversión en un negocio altamente rentable, servicio técnico nacional. **-Constancia en calidad del producto comercial-**

Equipo para elaboración de cerveza Bonanza 100

Destilería y cervecería Bonanza

Joachim Schulze

laherradura@gmail.com

Cel.: 0999 90 90 60

Precio 2014 17.000 USD

Forma de pago: 60% a la firma del pedido, el saldo a la entrega en Portoviejo.

Tiempo de entrega: máx. 6 semanas

Nota: No exportamos, solo ventas dentro del Ecuador

No financiamos equipos, todos los pagos en efectivo o transferencia.

Somos una operación artesanal calificada por el MIPRO, no facturamos IVA.



Elaboramos equipos a su medida

Destilería y cervecería Bonanza

Joachim Schulze

laherradura@gmail.com

Cel.: 0999 90 90 60